

# Grillet laks med Ponzumarinade

total tid **60 min.** 60 min. tilberedningstid

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

- 800 g** laksefilet med skinn
- 1** appelsin
- 4 ss** olivenolje
- 2 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
- 4** Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
- Blanding av ferske urter etter eget ønske som koriander, persille og mynte

#### Grillede grønnsaker:

- 200 g** cherrytomater
- 200 g** squash
- 100 g** rødløk
- 7** skogsopp eller sjampinjonger
- Svart pepper
- 3 ss** Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer
- 3 ss** olivenolje
- 4 ts** tørket oregano

#### Grilled watermelon:

- 4 skive** vannmelon
- Kikkoman Ponzu Sitron til å dryppe over

## TILBEREDNING

### Steg 1

Riv appelsinskall med et fint rivjern og sett det til side. Del appelsin i to og press saften i en bolle, ha i Kikkoman soyasaus og ponzu og bland godt. Vask laksen og skjær den i 200 g store stykker. Legg laksen i bollen med marinaden (med skinnet opp) og la den marinere i 30 minutter.

### Steg 2

Dressing til grønnsakene: Rør ponzusausen sammen med olivenolje, oregano og pepper. Del cherrytomater i to, skjær squash og løk i skiver og legg dem sammen med soppen i en skål. Drypp dressingen over grønnsakene og grill i noen minutter på begge sider. Grill vannmelonskivene direkte på grillen og drypp over ponzusaus.

### Steg 3

Ta laksen ut av marinaden og tørk av med tørkerull. Legg den på grillen (med skinnet ned) og grill til skinnet er sprøtt. Grill deretter den andre siden i 2--3 minutter. Server med grillede grønnsaker og vannmelon.